

Tabla para asar carne de res, cordero y ternera

Tipo	Horno a °F	Tiempo	Temperatura interior mínima y tiempo de reposo
Carne de res			
Costillar para asar, con hueso 4-6 lb	325	23 a 25 min./lb	145 °F y dejar reposar al menos 3 minutos
Costillar para asar, sin hueso 4-6 lb	325	Agregar 5-8 min./lb a los tiempos anteriores	
Redondo o cuarto trasero 2 ½ a 4 lb	325	30 a 35 min./lb	
Lomo entero 4-6 lb	425	de 45 a 60 minutos en total	
Carne de cordero			
Pata con hueso 5-7 lb	325	20 a 25 min./lb	145 °F y dejar reposar al menos 3 minutos
Pata sin hueso 4-7 lb	325	20 a 25 min./lb	
Paleta para asar 3-4 lb	325	20 a 30 min./lb	
Carne de ternera			
Costillar para asar, 4 a 5 lb	325	25 a 27 min./lb	145 °F y dejar reposar al menos 3 minutos
Lomo 3-4 lb	325	34 a 36 min./lb	

Fecha de la última modificación 12 de abril 2019